



Marsannay Blanc AOC

St-Jacques, Frédéric Magnien

Marsannay Blanc avec un fruité et un crémeux séduisants

Beschreibung:

Marsannay est la plus jeune AOC de Bourgogne et a très vite été promue au rang d'appellation communale. Il fait partie des vignobles prestigieux de la Côte de Nuits. Marsannay se situe dans la partie nord de la Côte de Nuits et est limitrophe de la partie sud de Dijon.

Degustationsnotiz:

Jaune étincelant. Bouquet ouvert de mirabelle mûre, d'agrumes, de vanille et de noix moulues. Puissant et très fondant en bouche, il présente un fruit généreux tout en restant frais, vif et minéral. Corsé et onctueux jusque dans finale persistante. Grâce à sa texture, son harmonie et sa longueur il est déjà le compagnon idéal des repas.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Cnuit

Produzent: Frédéric Magnien

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 1175020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Marsannay Blanc AOC

St-Jacques
Frédéric Magnien

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Blanc
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés